

Nuestra carta

Desde nuestra fundación en 1974, hemos creído en el potencial de calidad del cinturón frutihortícola que rodea La Plata, utilizando frutas y verduras locales para confeccionar nuestros platos.

Además, en los alrededores de nuestra ciudad, se crían animales que producen carnes de alta calidad para nuestra cocina, como carne vacuna, porcina y avícola, criadas en campos de Bavio y alimentadas con pasturas especiales.

Esta pasión por la calidad y el origen de nuestros ingredientes constituye nuestra identidad gastronómica, que nos distingue desde hace 50 años.

Para reforzar esto, destacamos con un sello aquellos platos que representan nuestra forma más auténtica de expresar la gastronomía, comunicando los atributos únicos de nuestro suelo.



Entradas

Croquetas mixtas de acelga y hongos · \$ 14.000

Para dos, con ali oli y barbacoa

Empanadas Salteñas · \$ 7.000



De lomo cortadas a cuchillo - Dos unidades

Medallones de Mozzarella · \$ 15.000

Apanados, con fondue de tomate y papas

Entrada de clásicos (para 3) · \$ 22.000

Vittel Tonné, Pechuguitas en Escabeche,

Matambre, ensalada rusa y focaccia tostada

Burratta y jamón crudo (para 4) · \$ 23.000 Sobre
hojas verdes, con pesto de rúcula y focaccia tostada

Rabas a la romana (para 2) · \$ 19.000 Con ali oli

Provoleta a la chapa · \$ 16.000



Provolone con rúcula y morrones asados

Papas fritas · \$ 9.000

Batatas Acarameladas · \$ 10.000

Tortilla de papa y cebolla · \$ 12.000

Espinaca a la crema · \$ 12.000

Langostinos, rúcula, cherry, palta y huevo pouché; con
oliva y aceto balsámico

De Salmón · \$ 18.000

Salmón, tomates cherry confit, hojas verdes, focaccia
tostada, semillas y queso blanco con ciboulette

De Atún · \$ 15.000

Atún, hojas verdes, arroz, palta, nueces y tomate

De La Campiña · \$ 13.000



Peras en
láminas, rúcula, queso azul, almendras, y
cebolla caramelizada

Rúcula y queso parmesano · \$ 10.000 Clásica -

Ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, rúcula,
zanahoria, huevo, tomates cherry

*** Hasta 3 Ingredientes: \$ 7.000**

*** 4 o más ingredientes: \$ 10.000**

Pastas y arroces

Puré de papa · \$ 9.000

Puré de zapallo · \$ 10.000

Vegetales grillados · \$ 10.000

Timbal de arroz blanco · \$ 8.000

Guarniciones

Ensaladas

Caesar · \$ 14.000

Hojas verdes, parmesano, pollo salteado, croutones,
panceta y aderezo Caesar

Aventura · \$ 14.000

Pollo grillado, rúcula, bocconcinos, tomates cherry en
aceto, parmesano y olivas negras

Mar y Tierra · \$ 16.000

Risotto de hongos · \$ 20.000



Con hongos de pino y parmesano

Risotto negro de Mar · \$ 26.000

Con langostinos y calamarettes salteados

Spaghetti Negro \$ 25.000

Con crema de azafrán y salteado de salmón

Lasagna de verdura y carne · \$ 20.000 Con salsa
blanca y bolognesa

Sorrentinos de cordero braseado · \$ 23.000 Con crema
de hongos silvestres

Crepe relleno de espinaca · \$ 19.000




Con salsa bechamel y queso gratinado


Sorrentinos de jamón y mozzarella · \$ 18.000 Con


Principales

salsa Parisienne

Sorrentinos verdes de calabaza · \$ 19.000  Con salsa rosa

Ravioles de verdura y pollo · \$ 17.000 Con salsa Bolognesa


Ñoquis verdes de espinaca · \$ 18.000  Con salsa Cuatro Quesos

Lasagna veggie · \$ 19.000 
Con láminas de berenjenas, vegetales grillados y cebolla crocante

Todas las pastas son hechas en nuestra cocina

Milanesas

Milanesa o Suprema Napolitana · \$ 19.500 Con jamón y queso, salsa de tomate y papas fritas

Suprema Don Quijote · \$ 19.500 
Rellena con jamón y queso, y batatas acarameladas

Milanesa de ternera a la Suiza · \$ 19.500 Con jamón, queso, chauchas y papas en crema suiza
Suprema Maryland · \$ 19.500

Con humita cremosa, morrón asado, banana frita y españolas

Milanesa de ternera a los 4 Quesos · \$ 19.500 Con fundición de quesos y papas rústicas

Milanesa de ternera Fugazzetta · \$ 19.500 Con mozzarella fundida, cebolla caramelizada y papas cuña

Parrilla

Bife de chorizo · \$ 19.000



SERVICIO DE MESA: \$ 2.000 ~ El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud

Bife de lomo · \$ 21.000

Bondiola de cerdo grillada · \$ 16.000

innovación

Costillas de cerdo grilladas · \$ 16.000


Pollo deshuesado · \$ 15.000

Merluza grillé o doré · \$ 15.000

Lenguado grillé o doré · \$ 18.000

Salmón grillé · \$ 23.000

clásicos


Paupiette de lomo a la francesa · \$ 25.000  Relleno de queso azul y tomate, con papas a la crema


Pollo a la Cantábrica · \$ 22.000 Con jamón, espinaca gratinada y papas a la crema

Pollo a la Suiza · \$ 22.000 Con jamón, queso, chauchas y papas en crema suiza

Lenguado al roquefort · \$ 24.000 Con salsa de queso azul y puré duquesa gratinado

Pechuguitas al verdeo · \$ 21.000 Salteadas en crema de verdeo con papas españolas

Bondiola Glaceada · \$ 23.000 
En cocción lenta con batatas acarameladas

Lomo al Champignon · \$ 27.000  salsa demiglace, champignones y papas risollé

Lenguado al Azafrán · \$ 23.000

Con arroz pilaf y verduras asadas

Lomo a la Mostaza Dijón · \$ 27.000 Bondiola con salsa de cerveza negra · \$ 24.000 Con batatas fritas y remolacha glaceada

Muslo relleno con panceta y gruyere · \$ 22.000 Con papas españolas y salsa de champignones

Salmón Teriyaki · \$ 28.000

Con vegetales asados y arroz yamaní

Filet de trucha en reducción de lima · \$ 25.000 Con papines y vegetales salteados

Costillas de cerdo con salsa de ananá · \$ 24.000

Con boniato y manzanas salteadas con aceite de Oliva

Merluza Mediterránea · \$ 23.000 Gratinada con hongos, tomate, albahaca, aceitunas y crema

Bife de chorizo “del campo” · \$ 24.000 Marinado con salsa de soja y jengibre, con hinojos braseados, queso cabra y mermelada de cebolla

Bife relleno de panceta y provolone · \$ 24.000 Con papas rústicas con cheddar y verdeo

Con milhoja de papa a la crema y zanahorias glaseadas en salsa dijón

Bife de chorizo con salsa criolla · \$ 24.000



Acompañado de provoleta asada, y papas rústicas

Lomo con crema de menta · \$ 28.000 Con aceite infusionado de hierbas y torre de papas gratinadas

Bife de chorizo “A la Toscana” · \$ 24.000 Marinado con aceite de oliva y romero, con ajo caramelizado, tomates cherry y albahaca

Crumble de manzanas · \$ 11.000

Con helado de crema y arándanos

Panqueque de dulce de leche · \$ 11.000



Con helado de crema americana y quemado con azúcar

Don Pedro con nueces · \$ 14.000

Flan casero con crema o dulce de leche · \$ 10.000

Menú infantil

Milanesa de ternera con papas fritas ó Tallarines con salsa fileto

Helado de dos gustos ó Flan casero

Gaseosa Línea Coca-Cola

VALOR DEL MENÚ: \$ 17.000

Postres

Volcán de chocolate · \$ 14.000



Con helado de crema (DEMORA 15 MINUTOS)

Copa Italiana · \$ 11.000

Helado de pistacho, shot de café espresso, biscotti de pistacho

Mousse de chocolate semiamargo · \$ 11.000 Con nueces o con crema chantilly

Sambayón al marsala con nueces · \$ 14.000 ¡Un clásico de Don Quijote! Servido tibio

Tiramisú de mascarpone · \$ 11.000 Con crema de café y chocolate semiamargo en polvo

Profiteroles al chocolate (2 personas) · \$ 15.000



Masa bomba rellena de helado de crema americana y mousse de chocolate

Cheesecake New York Style · \$ 11.000 Con frutos rojos

SERVICIO DE MESA: \$ 2.000 ~ El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud

